

FORMULAIRE D'INSPECTION DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Nom de l'établissement : Auberge d'Anjou-Cocooning Café INC
 Exploitant : Auberge d'Anjou-Cocooning Café INC
 Adresse : 587 rue principale petit-Rocher NB

Numéro de permis : 60-00650 Type: Classe 3 Classe 4 Classe 5
 Catégorie : Périodique Réinspection Nouvelle licence Plainte Inspection de suivi pour maladie transmissible
 Approvisionnement en eau : Privé Municipal



Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément	Élément N°	N.O.	S	I	Élément				
1.0				ALIMENTS	3.3	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de conservation	7.0				USTENSILES ET ÉQUIPEMENTS ALIMENTAIRES				
1.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Sources approuvées	3.4	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de refroidissement	7.1		<input checked="" type="checkbox"/>		10.2	<input checked="" type="checkbox"/>			Murs – construction et entretien
1.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Achats et réception	3.5			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de réchauffage	7.2			<input checked="" type="checkbox"/>	10.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Plafonds – construction et entretien
1.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Étiquetage et contenants acceptables	3.6			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de manipulation	7.3		<input checked="" type="checkbox"/>		11.0				APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ELIMINATION DES DÉCHETS
2.0				ENTREPOSAGE DES ALIMENTS	4.0				PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS	7.4		<input checked="" type="checkbox"/>		11.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Eau – qualité et quantité
2.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage des aliments potentiellement dangereux	4.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Méthodes de présentation	7.5		<input checked="" type="checkbox"/>		11.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Évacuation et épuration des eaux usées
2.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Chambre de produits congelés	4.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Préparation à l'avance	8.0				11.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Manutention des déchets solides
2.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Température d'entreposage frigorifique	5.0				TENUE DE DOSSIERS & RAPPEL	8.1		<input checked="" type="checkbox"/>		12.0				ÉCLAIRAGE ET VENTILATION
2.4		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes d'entreposage frigorifique	5.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Tenue de dossiers	8.2		<input checked="" type="checkbox"/>		12.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Éclairage
2.5		<input checked="" type="checkbox"/>		Aire d'entreposage frigorifique	5.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Rappel d'aliments	9.0				12.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Ventilation
2.6		<input checked="" type="checkbox"/>		Entreposage à sec	6.0				PERSONNEL	9.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.0				GÉNÉRAL
2.7	<input checked="" type="checkbox"/>			Entreposage d'aliments pour le personnel	6.1			<input checked="" type="checkbox"/>	Connaissances établies	9.2		<input checked="" type="checkbox"/>		13.1		<input checked="" type="checkbox"/>		Permis
3.0				PRÉPARATION DES ALIMENTS	6.2			<input checked="" type="checkbox"/>	Santé des employés	10.0				13.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Contrôle des insectes et rongeurs
3.1	<input checked="" type="checkbox"/>			Méthodes de décongélation	6.3			<input checked="" type="checkbox"/>	Pratiques d'hygiène personnelle	10.1		<input checked="" type="checkbox"/>		13.3		<input checked="" type="checkbox"/>		Autres infractions / Risques
3.2		<input checked="" type="checkbox"/>		Méthodes de cuisson														

N. O. - Non observé; S - Satisfaisant; I - Insatisfaisant; MI - Infraction mineure; MA - Infraction majeure; CR - Infraction critique

Élément N°	MI	MA	CR	Remarques	Date de correction
7.2	<input checked="" type="checkbox"/>			No pas entreposer les couteaux entre le mur et l'armoire, surfaces inaccessibles et non-lavables	corrigé sur place

Vert
 Jaune pale Jaune foncé
 Rouge rayé Rouge

Réinspection requise : Oui Non
 Si oui, date : _____
 Date de l'inspection : 24 mai 2018